



Rakott burgonya zöldségekkel és sajtmártással

Hozzávalók

- 3 g Maggi Folyékony Étélízesítő
- 2 tk Maggi Ízvarázs Étélízesítő 10 féle zöldséggel
- 4 sütnivaló burgonya
- 100 g cheddar sajt
- 1 db Paprika, édes, piros, nyers
- 120 g Sonka, szeletelt, előrecsomagolt, csemege (96% zsírmentes, hozzáadott vízzel)
- 10 g vaj
- 1 csipet feketebors
- 2 ek vaj
- 1 ek kenyérliszt
- 2 csésze Tej, alacsony sótartalommal
- 30 g trappista sajt

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, szeletekre vágjuk.
2. Forrásban lévő vízbe tesszük, 10 percig főzzük, majd leszűrjük.
3. A tepsit kikenjük vajjal.
4. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra.
5. A paprikát és a sonkát csíkokra vágjuk.
6. A burgonyát egy tepsibe tesszük, megszórjuk Maggi Ízvarázs étélízesítővel, hozzáadjuk a paprikát, a sajtot és a sonkát.
7. Előmelegített sütőbe tesszük és 25-30 percig sütjük.
8. A vajat felolvasztjuk, hozzáadjuk a lisztet, majd a tejet.
9. Adjuk a szószhoz hozzá a reszelt sajtot.
10. Ízesítsük Maggi Folyékony étélízesítővel és borssal.
11. A rakott zöldséges burgonyát sajtmártással tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	16.92 g
Energia	352.37 kcal
Zsír	23.68 g
Fehérje	18.52 g
Telített zsírok	13.78 g

72 Perc

4